



偶遇千里光

■ 安徽合肥 程耀恺

千里光是一种菊科野草，在理查德·梅比《杂草的故事》一书中，反复被提及的一种野草。我看过它的图片，却缘慳一面，后来听一些爱好植物的同好们闪烁其辞地说，合肥或许没有千里光吧？既然如此，也就释然。

2019年元月14日，开始有了转机。那天下午我独自去滨湖湿地公园，观察冬季的草木形状，行至笋笛步道，远远看到一丛叶落殆尽的矮灌木上，开满了白色球状花朵，走近细看，却是一种柔弱的藤样植物的球穗，捏碎一朵洁白的绒球，露出无数圆柱形瘦果，瘦果的顶端具绒毛，用嘴一吹，像一把把小伞，四散飞走。扯下一条细长的茎，茎上附着对生的绿色叶片，表明它已老之将至，但还未届风烛残年。我疑心在这个寒冬腊月，见到我一直期望见到的千里光了，但我确定不了。于是赶紧拍照，一张全株，一张特写，当场就发给我的师傅就花居士，经师傅认定，确是千里光。收到回复，心旌摇曳，作为一个植物爱好者，怎能不为那天的偶遇而窃喜呢！

打那次偶遇之后，就不断有与千里光不期而遇的事发生，从未花、始花、盛花、结籽，不一而足。尤其是去年11月中旬在撮镇的袁大郢子，在村庄东边的水渠岸上，发现一大片黄灿灿的千里光。那天同群的文友正在那里聚会，受我的影响，这些写散文的朋友，早已开始对草木上心了，一听说有千里光，大家像一阵风一般，跑到村东边，欣赏、拍照、感慨、咏叹，比逛超市、书市还开心。对我来说，是重逢，对我的朋友们来说，却是偶遇，千里光俨然成了那次聚会的主题了。从撮镇回家的当晚，我习惯性地翻开《植物名实图考》，家住固

始的清代学者吴其濬，没有在他的大著里给千里光留一席之地，遗憾之余，转而翻阅药物书籍，终于查到：在古代，千里光以全草入药，有清热解毒之效。苏颂的《本草图经》则另有说法：“采茎叶入眼药，名黄花演。”

书架上还有一些域外典籍，这些典籍进一步拓展了我的视野。作为一种野草，千里光的分布之广，超出人们的想像。它的细碎的黄花，以及纤弱的枝蔓，曾经赢得人们出奇的内心好感。十九世纪的英国，一位有“野草诗人”之誉的约翰·克莱尔，在一首十四行诗中如此赞美千里光：

用丰富的美丽装点着荒地

比如草甸，比如在肥沃田地间辟一条马车道的田埂

没有你这些地方将沉闷且毫无生机

只能被骄阳暴晒，荒无一物……

然而好景不长，很快人们就发现它的毒性与危害。原来千里光含有一种生物碱，倘若食草动物大量采食，会伤害肝脏，肌肉抽搐，痛苦而死。因而被认为是危害最大的英国本土植物之一。1959年出台的《杂草法案》与2003年的《千里光控制法案》，要求土地所有者采取行动，防止千里光蔓延。

资料显示，千里光是多年生植物，且从发芽到结种，只需6个星期，藉此，千里光一年之内，可以繁殖5代。因此一旦疯狂传播，确实让人闹心，1990年在美国华盛顿，人们还发现千里光对除草剂西玛津产生抗药性，这更进一步引发农牧业者的焦虑。反观我们身边的千里光，还算安分守己，既没有肆意蔓延，也没有祸害一方，它那一点点毒性，还被妙手点化成良药，善哉！

活色生香枸杞头

■ 上海 钟正和

枸杞头，即茄科植物枸杞的嫩芽茎，又叫枸杞芽、枸杞尖。这种枝干带有棘刺的低矮灌木，每于初春时节，伴着沉雷的召唤，先在细长枝条上支起尖尖的，像小羊羔柔耳般的嫩芽。作为一种上好的野菜，国人食用枸杞头的历史悠久。早在二千多年前的《诗经》中便有“陟彼北山，言采其杞”的描述。然相对于因药用价值而广为人知的枸杞，枸杞头因多为野生，数量有限的缘故，使得不少城里人对它们很是陌生。即便在农村，也不像上得了筵席，能招待嘉宾贵客的荠菜，枸杞头通常只在家常便饭中客串。

我首次吃枸杞头，是工作后到同事小徐家串门。外面雨水滴答，我俩窝在室内闲聊，直到肚子咕咕叫，才发现已过午。于吃饭时，赫然便见桌上有嫩生生的野蔬一盘，形别致、色鲜亮，只是未知其名。

“这是什么菜？”我问。小徐笑笑说：“枸杞头呀，不知道你吃得惯不。”嗅着那股不停往鼻孔里钻的清香，由不得我不麻利地夹上一筷，细细地品。需要声明的是，初尝枸杞头的味道并不好，远不及其香味那般诱人。入口不仅有隐约的苦，还带着些许涩味，颇有吃药之感。但当吃到第三筷时，起先的微苦已化为津津的甘甜，混杂着油香，浓郁蔓延在齿间。该种苦后回甘的滋味，好似一个小女子恰到好处，惹人爱怜的娇嗔，让人吃过一回再也忘不掉了。

正是从那回起，我平日买菜时，便格外留意起了这清芬爽嫩的春日美蔬。不过，菜贩处的枸杞头，不仅不常有，即便偶尔能碰上，也不尽是嫩芽，往往粗细长短不一，甚至还会混些杂草。回家后，得自己动手整理一下。而每次择完枸杞头，指甲缝里都会留下老烟渍般的深褐色印迹。

至于枸杞头的吃法，其实有很多种。只是大凡料理野菜，为了最大程度保留其朴实本味，尽量用简单的方式加以烹饪。除了当初那盘让我念念不忘的凉拌枸杞头，仅施油盐的清炒一法，也深合吾意。

面对一盘举箸欲探的清炒枸杞头，腾腾热气中四溢出一股源于大自然的清新草药香，真能让人想起阳光下的碧野。兴许是炒菜时，将枸杞贮存了一冬的绿给逼了出来，那油油碧色竟比田间来得更浓更亮。盛在素净瓷盘中，洁白与碧绿，这和谐淡雅的搭配，简直绝了！夹上一筷，清炒突出了枸杞头天然的苦味和微微的凉意，如饮草木清气。筷子一路下去，辛香绕鼻，甘美爽口间，顿感春天的丰盈娇美、魅力无边。

若深究起来，这款貌似伶俐小家碧玉的清炒枸杞头，还曾夺了不少侯门绣户的风头。《红楼梦》六十一回中有一个情景，三姑娘和宝姑娘馋枸杞芽儿的清芬与爽嫩，于是大大方方一掷就是五百钱，交给厨娘柳嫂去采办。里面提及的“油盐炒枸杞芽儿”，便是其前身。而如今不少吃腻了寡淡大棚蔬菜的孩童，同样钟情于枸杞头。就像我的一个侄孙，自幼不太喜欢油菜、菠菜的他，唯独对枸杞头青睐有加。当然，仅仅加盐炒来是难以让这位嘴刁的小少爷多夹几筷的，通常还会搭配其他一些辅料，如春笋丝和瘦肉丝等。

初春野蔬话荠菜

■ 安徽全椒 孙伟

荠菜味鲜，最鲜当属初春荠菜。

春寒料峭，迎春花还不见花苞，有着“春风吹又生”之称的野草的尖嘴也没有破土。田间地头，垄丘溪边。荠菜早已率先萌动。那莲花宝座形的基生叶丛中央，初生的宝塔状嫩茎，闪现着近似绿宝石般光泽。脆生生的绿，让我只看上一眼，便心里一颤。此时的荠菜老叶，四周锯齿形宽厚叶片，也从嫩茎根部向外逐渐返青。像是在报告着春天已经到来一样。

荠菜号称“报春菜”。碰巧，曾经无意中在雪地里挖到过荠菜。更深刻地理解荠菜是最早的报春菜的含义。当时，扒开厚厚一层积雪，褐红色荠菜老叶硬生生的。菜心位置，已经拱出一点嫩芽。它不畏冰雪严寒，努力遵循自身的生长规律，在冰雪覆盖下茁壮成长。对于这样的美味荠菜，宋代的许应龙已经等不到春天再品尝，迫不及待“拨雪挑来叶转青，自删自煮作杯羹。”其实，等不及的何止许应龙，爱国诗人陆游更是：“长鱼大肉何由荐，冻荠此际值千金。”然而，荠菜自顾生长，只待春风吹拂大地，再为人们奉献出一份更加鲜美的天然野珍。

荠菜本身蕴含丰富的维生素A，药用价值很高。具有清热、明目等功效。更有初春的荠菜，翠绿、鲜嫩、味美、香醇，堪称绝好的野蔬珍品。人们总是争相采之食之。阳春三月，桃花十里。带着水珠儿鲜嫩鲜嫩的荠菜，水灵灵地呈现在野地里。家乡皖东，人们往往借踏青机会，纷纷走向山野。在尽情享受大自然春意盎然的时候，也顺便挖取一些鲜嫩的荠菜，带回来尝鲜。

初春的荠菜到底有多鲜美，号称美食家的陆游说：“两京春荠论斤卖，江上鲈鱼不值钱。”由此，窥一斑而知全豹。并且，他对吃荠菜也颇有些心得：“小著盐醢和滋味，微加姜桂助精神。”吃加了生姜和桂皮的荠菜，到底能怎么助精神，也只有品尝过的人才有体

会。对于初春荠菜的吃法，家乡人倒是比较简单。或素炒；或焯水凉拌；或配以猪肉、鸡蛋皮等包饺子、馄饨。无论何种吃法，初春荠菜的清香可口，柔嫩鲜美总是让人唇齿留香，难以忘怀。

妻子喜欢包饺子。尤其喜欢用初春的荠菜包出各种馅料的饺子，调味一家人的生活。她用洗净的荠菜切碎，配上剁碎的肉末和佐料拌匀作馅。包出来的是荤馅饺子。用切碎的荠菜，配炒制后再打碎的笨鸡蛋皮等作馅，包出的是半荤半素饺子。这样的饺子能够称为半荤，是因为人们通常把鸡蛋当作半个荤菜的缘故。还有就是，把分别切碎的荠菜和山芋粉丝，调上佐料做馅，包纯素的饺子。不过，不管配以何种馅料，初春荠菜的鲜嫩、醇香依然如故。让一家人吃了一顿又一顿，还是爱不释口，根本没有嫌弃的时候。

对于我，吃荠菜时候，耳边时常还会想起在部队里学唱的一首歌曲：“红米饭那个南瓜汤哟，嘿罗嘿，挖野菜那个也当粮罗，嘿罗嘿……”优美动听的曲调，朴素无华的歌词。唱出了革命战争年代，艰苦的环境下，红军战士挖野菜充饥，却不失乐观的精神。

对于荠菜，不仅仅我们喜欢。古往今来，很多文人墨客也对其交口称赞，并留下来许多绝句美词。在众多描写荠菜的古诗词中，辛弃疾的“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”两句最让人耳熟能详，诗句刻画出荠菜顽强和旺盛的生命力。在城中娇艳的桃李李花，还在畏惧寒风凄雨的吹打，迟迟不敢开放的时候，那些散见在田野溪边的荠菜花，已经像天上的繁星一样，一朵接一朵迎着风雨密集开放。好像整个春天都属于它们的。读起来，让人心生感触。

